

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Format Mixte : A distance + présentiel

Dates du présentiel à **Lyon** :
du 23 au 26 novembre 2021

Coût HT :	636,00€ HT
Coût TTC :	763,20€ TTC
Tarif horaire HT présentiel :	25,96€ HT / heure
Durée présentiel :	24,5 heures – 3,5 jours
Durée à distance estimée :	8 heures
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS MEDITERRANEENS
VALLEE DU RHONE – PROVENCE/CORSE - LANGUEDOC-ROUSSILLON

Public concerné
► Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.
► Demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.

Pré-requis
► Aucun

Objectifs du stage
► Ce stage permet de valider l'acquisition de compétences en vue de commercialiser des vins auprès d'une clientèle de professionnels ou de particuliers, en sélectionnant une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères de diversité, représentativité régionale, profils de vins et niveaux de qualité :
- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
- Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
- Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,

Lieu de l'action
► à distance
► formation en présentiel : Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON

Moyens et modalités pédagogiques :
► Pour les enseignements à distance, nous proposons un accès individuel à une plateforme intuitive, comprenant un contenu-socle, permettant une flexibilité dans le rythme des apprentissages. Les ressources pédagogiques mises à dispositions sont les suivantes :
- Contenus de référence multimédias, exercices/quizz d'auto-évaluation etc.
- Classes virtuelles animées par nos formateurs
- Forum d'échange avec les formateurs et entre stagiaires

► Pour les enseignements en présentiel : Exposés théoriques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Accessibilité :
► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :
► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée sous forme de questionnaire écrit individuel pour valider l'apprentissage.
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

NB : Tout stagiaire qui aura suivi et validé les évaluations des stages « Panorama des vins de France & Facteurs de Qualité », « Vins Méditerranéens », « Vins Septentrionaux » et « Vins Océaniques » dispensées par l'Université du vin à Lyon dans un délai maximum de 3 ans pourra prétendre à l'obtention du Certificat Vins & Terroirs de France de l'Université du vin.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS MEDITERRANEENS :
Vallée du Rhône - Languedoc-Roussillon – Provence/Corse

A DISTANCE

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

EN PRESENTIEL :

*Chaque jour, des exercices pratiques de **dégustation** permettent d'illustrer les enseignements du cours.*

1ère journée – Vins et crus de la Vallée du Rhône… ou la richesse de la dualité Nord-Sud

- Panorama et organisation économique de la production viticole rhodanienne
- Les particularités géographiques, géologiques et climatiques du vignoble rhodanien
- Les repères essentiels de l'identité « Vallée du Rhône »
- La diversité des terroirs, la découverte des cépages et leur adaptation aux différents climats et terroirs
- La hiérarchie règlementaire des AOC, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus
- Les pratiques œnologiques, les vinifications particulières, effervescent du Diois et VDN
- L'art de l'assemblage des cépages et de l'élevage
- Les crus septentrionaux et méridionaux : dégustation appliquée et recherche de leur typicité

2ème journée - Vins de Languedoc-Roussillon… entre tradition et modernité

- L'évolution historique du vignoble languedocien
- La localisation géographique, les influences climatiques, les formations géologiques et pédologiques, la diversité des sols
- L'encépagement
- La production des différents types de vins
- Les différents signes de qualité du Languedoc : vins sans IG – IGP et AOC – AOP

3ème journée - Vins de Provence et de Corse… lumières vives et tons pastels de Méditerranée

- Présentation générale des différentes appellations régionales
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus
- Dégustation de différents types de vins de ces régions
- Notions de terroir

4ème journée - matinée : révision et examen – fin des cours estimée à 12h30

Evaluation de fin de module :

• Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins méditerranéens
• Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94